



MEXIKANISCHE SÜSSKARTOFFEL BOWL

Genuss muss nicht immer kompliziert sein! Würzig, lecker und einfach - das ist unsere Mexikanische Süßkartoffel Bowl! Mit grünem Gemüse und etwas Urlaubsfeeling inklusive!

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. **Simply Good Grünes Gemüse**
- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Kidneybohnen
- 150g Rinderfaschiertes
- 1 kleine Zwiebel
- Kreuzkümmel
- Chilipulver
- Salz
- Guacamole:
- 1 Avocado
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 frische Chili
- 1 EL Olivenöl
- 3 reife Cherrytomaten
- 1 Limette

SO GELINGT'S DIR



Süßkartoffel schälen und grob Würfeln. Zwiebel fein würfeln. Kidneybohnen gut abspülen.



Simply Good Gemüsebox & Süßkartoffelwürfel mit Olivenöl, Salz & Kreuzkümmel marinieren und für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C garen.



Zwiebel mit etwas Olivenöl in einer Pfanne gold-braun braten. Rinderfaschiertes & Kidneybohnen hinzugeben und mit Salz & Chili abschmecken.



Für die Guacamole Tomaten, Chili und Zwiebel fein würfeln. Avocados vom Kern lösen, zerstampfen und mit Gemüsewürfel, Limettensaft & Öl vermengen.

5



Das fertige Ofengemüse vorsichtig unter das Rinderfaschierte mischen und ggf. nochmal etwas nachwürzen.

6



Gericht auf 2 Schalen verteilen und mit Guacamole & Chiliflocken toppen.